

Личный двор Фэн Ло был очень большим. Однако то, что впечатлило Ши Ю и ее друзей, было не размером поместья, а тем фактом, что...

- Домик на дереве! - воскликнула Ши Ю.

Все восхищались домом, который выглядел так, словно вышел из фантастической истории. «Домик на дереве» был построен вокруг очень большого и древнего дерева. Комнаты представляли собой отдельные маленькие деревянные хижины на каждой из массивных ветвей, к которым можно было попасть через ряд соединенных деревянных дорожек и подвесных мостов. Дерево было таким широким, что издалика казалось немного приземистым, но на самом деле оно было очень высоким. Его густая крона покрывала весь двор.

Сяо Ци и другие маленькие дети завизжали и немедленно вскарабкались по лестнице, как стая обезьян, и начали исследовать комнаты. В каждой комнате была своя кровать, одеяла, книжные полки, ширмы, а также другие предметы первой необходимости, и она выглядела очень удобной.

- Вы можете выбрать здесь любую комнату, которая вам понравится, - сказал Фэн Ло.

Ши Ю взяла Сяо Ци с собой и позволила маленькой девочке выбрать их комнату. Она собиралась просто делить комнату с Сяо Ци, как обычно, не было необходимости занимать другую хижину, когда они проводят так мало времени вместе. Однако единственным недостатком домика на дереве было отсутствие надлежащих кухонных принадлежностей. Но хорошая новость заключалась в том, что, находясь на горном хребте Духовного Зверя, ей наконец удалось приготовить Рыбу-Павлина, которая не была ни слишком сырой, ни слишком мягкой и получила проходной балл от Толстого Кота. Повезло!

Толстый Кот по-прежнему предпочитал Сашими, но, по крайней мере, он смог принять ее Рыбу-Павлина.

В специальном наборе из 9 рецептов осталось всего четыре блюда. 6-й рецепт в наборе назывался «Львиная голова из крабового мяса». Справедливости ради, это блюдо было несложным по сравнению с другими, но у Ши Ю никогда не было возможности его приготовить.

Теперь, когда она поселилась в доме Фэн Ло, она могла бы попробовать сделать это.

Львиная голова - это классическое блюдо Хуайянской кухни, которое в основном представляет собой большую фрикадельку, которую можно подавать либо в простом бульоне, либо тушеной. Поскольку это блюдо с фрикадельками, количество используемого жира выше, чем обычно. Поэтому лучше всего использовать соотношение жира не менее 30% к 70% постного мяса. Некоторые рецепты содержат до 50% жира и 50% постного мяса, но это было абсолютное максимальное количество жира.

Для того, чтобы хорошо приготовить Львиную голову, нужно использовать метод «резать и рубить», а не просто провернуть мясо через мясорубку. Сначала следует мелко нарезать свинину. Ломтики должны быть толщиной около 2 см, и работа ножа Ши Ю теперь была достаточно хороша, чтобы она могла просто нарезать сырую свинину, предварительно не заморозив ее немного, чтобы она затвердела. Конечно, она могла бы также использовать нож Иней, чтобы нарезать мясо, но это было бы жульничеством. Как только мясо было нарезано, пришло время нарезать ломтики на полоски толщиной 1 см. Затем мясные полоски следует разрезать на кубики, собрать в плоский комок и нарезать.

Зачем нарезать эти идеальные маленькие квадратики? Это помогает вывести масло из жира, чтобы мясо слиплось в шарики. Как долго рубить? До тех пор, пока мясо не начнет слипаться и перестанет отслаиваться, когда вы попытаетесь сформировать форму шара.

Этот метод резки и измельчения проверяет как навыки резки, так и кулинарные способности.

В качестве приправы Ши Ю добавила соль, немного вина, измельченные сушеные креветки, которые она поджарила в воке, и крабовый порошок, который она так старательно готовила раньше. У нее все еще осталось немного крабового мяса с прошлого раза, обжаренного в вине и замороженного для дальнейшего использования. Когда оно разморозилось, она налила немного размороженной крабовой воды в нарезанное мясо и быстро провела пальцами по часовой стрелке, чтобы включить жидкость в смесь. Когда смесь начала прилипать к ее рукам, она была готова к следующему этапу.

Пришло время вынуть мясо из миски и отбить его. Ши Ю двумя руками зачерпнула мясо и шлепнула его обратно в миску, издав громкий хлопающий звук. Она проделала это несколько раз, прежде чем добавить в смесь еще немного жидкости. Это улучшило текстуру фрикадельки.

После того, как она сочла, что мясо шлепнулось с правильным звуком, Ши Ю поставила на плиту глиняный горшок среднего размера и наполовину наполнила его водой и несколькими ломтиками стеблей лука-порея. Поскольку она готовила вареный вид Львиной головы, не было необходимости чрезмерно приправлять бульон, идея состояла в том, чтобы насладиться фрикадельками, а не делать густой бульон. Когда вода начала пузыриться на слабом огне, Ши Ю взялась формировать фрикадельку. Сначала она набрала горсть мяса и скатала его в шарик рукой. Сделав небольшое отверстие сверху, она начинила его порцией крабового мяса прежде чем залепить отверстие. Ловкими движениями она снова скатала мясо в шарик и осторожно опустила его в бурлящую воду.

Фрикаделька сразу же понизила температуру воды, так что не было необходимости беспокоиться о том, чтобы переварить ее, пока она продолжает готовить следующую. Одна кастрюля среднего размера могла бы вместить примерно пять таких очень больших фрикаделек. Ши Ю нахмурилась, достала свою самую большую плоскую кастрюлю и принялась наполнять ее водой и еще фрикадельками. Ей придется тушить эти фрикадельки по крайней мере пару часов для лучшего вкуса. Конечно, их можно подавать после 20 минут приготовления, но тушение в течение нескольких часов позволит получить лучшие ароматы.

Когда большие, похожие на снежки шарики, подпрыгивали и танцевали в кастрюле, Ши Ю осторожно проводила между ними палочками, разделяя всякий раз, когда казалось, что они слипаются. Пока кастрюли с Львиными головами булькали, Ши Ю нагрела кастрюлю воды с небольшим количеством соли, сахара и капелькой масла и бланшировала несколько зеленых овощей. Позже это будет гарниром для фрикаделек.

Как только Львиная голова из Крабового мяса была готова к тушению, Ши Ю не смогла удержаться и попробовала ее. Фрикаделька была слишком большой, чтобы она могла безопасно взять ее палочками для еды, поэтому она зачерпнула одну суповой ложкой в миску, а ложечкой поменьше отломала кусочек. Она зачерпнула ложкой немного бульона и отхлебнула суп, прежде чем осторожно откусить от горячей фрикадельки.

Отлично.

Пережив ужасную неудачу с Рыбой-павлином, Ши Ю чуть не заплакала слезами счастья от восхитительности этой Львиной Головы из Крабового мяса.

Ши Ю готовила у подножия домика на дереве, и запах дразнил людей на дереве. Когда они увидели, что она пробует одну из фрикаделек, они немедленно бросились вниз, как стая вежливых обезьян, чтобы жадно ухватиться за нее.

Нельзя отрицать стремление любого человека к еде и любви! Пока есть вкусная еда, все остальное можно решить, ах!

Ши Ю дала каждому по одной фрикадельке, прежде чем прогнать их. Фрикаделькам не помешало бы еще полчаса тушиться, прежде чем они станут по-настоящему идеальными. Она использует это время, чтобы приготовить другие блюда для нормального обеда. Пара быстрых овощных блюд и одна большая порция риса вскоре были готовы и пришло время поесть.

Толстый Кот подошел, чтобы понюхать миску с Львиной Головой, которую Ши Ю почтительно поставила перед ним. Это была партия, которая должным образом потушилась в течение двух часов. Кот соизволил откусить кусочек, прежде чем задумчиво прожевать.

- Пойдет, - равнодушно сказал Толстый Кот, прежде чем уйти. Ши Ю мысленно обрадовалась про себя. Ура! Спасибо, что пропустил! Ты спас лицо этого ничтожества как профессионального шеф-повара!

После еды Ши Ю с нетерпением просмотрела оставшиеся три блюда в списке.

Там была Пряжка из трех Нитей, Баклажан-хризантема и Сычуаньская рыба-пашот в масле Мала. Первые два блюда требовали довольно высокого уровня владения ножом, аналогичного тому, который использовался для супа из Облачных нитей и Рыбы-белки, но с другими ингредиентами и навыками презентации более высокого уровня. Что касается последнего блюда... У Ши Ю закралось некоторое подозрение, что это блюдо было включено из-за

Толстого Кота.

Этот кот очень любил рыбу. Что касается любого другого вида блюд, он только нюхал или откусывал один кусочек, прежде чем объявить проходной балл Ши Ю. Но когда дело доходило до рыбных блюд, он мог съесть 10 или более порций за один присест.

В остальное время, пока ее младшие братья и сестра бегали на улице и играли, номинально под присмотром Вэнь Сяня, Ши Ю погрузилась в покорение этих трех блюд. Однако перед этим Ши Ю попросила Фэн Ло присматривать Семя Грома на рынках и в аукционных домах. Для Лао Эр лучшим сувениром, который она могла ему принести, было, вероятно, Семя Грома.

Исчерпав свои духовные силы за день, Ши Ю присела отдохнуть. Пока она медленно восстанавливала свою энергию, голос рядом с ней сказал:

- Малышка, ты закончила свою работу?

Великий старейшина Фэн сел рядом с ней на садовую скамейку, нисколько не заботясь о статусе или внешности.

- Здесь так вкусно пахнет, - улыбнулся он с явным намеком.

Ши Ю подскочила к плите и достала тарелку с вареной рыбой с дымящейся стойки. Быстрыми движениями она вылила пару ложек масла Мала на рыбу, а также сыпанула горсть ярко-зеленого лука.

Ярко-красный цвет масла Мала делал белоснежные кусочки рыбы более белыми по контрасту. Хрустящая зелень нарезанного лука завершала блюдо, как последние штрихи великой картины. Ши Ю осторожно поднесла это блюдо к столу и ухмыльнулся от уха до уха:

- Дедушка Фэн, хотите попробовать это?

Ее Пряжка из трех Нитей и Баклажан-хризантема уже получили одобрительный кивок от Толстого Кота. Однако проклятая кошка по-прежнему отказывается одобрить ее сычуаньскую рыбу-пашот. Честно говоря, в настоящее время она изо всех сил пыталась найти способы улучшить это блюдо.

Великий старейшина Фэн взглянул на интересное блюдо с его контрастными чистым белым, ярко красным и зеленым цветами. Это выглядело так аппетитно, что он не смог удержаться и потянулся за палочками для еды, приготовленными Ши Ю. Блюдо выглядело достаточно невинно, но острый, пряный запах чили обжег его нос и заставил слюнки потечь. Дремавшее в нем желание поесть вскоре начало пробуждаться.

Однако вместо того, чтобы сразу же потянуться за нежным кусочком, у великого старейшины

Фэна все еще хватило приличий, чтобы вынуть нефритовую шкатулку и бросить ее Ши Ю со словами:

- Вот, подарок этого старика в благодарность, - прежде чем схватить палочками рыбу-пашот.

- Хсс... - как только кусок рыбы попал ему в рот, великий старейшина обнаружил, что пыхтит и отдувается от остроты масла Мала. Почти все, что подавалось в городе Фэн, было лишь слегка приправлено, а у дворян еда, как правило, была еще мягче. Поэтому острота этого блюда сильно поразила его. Несмотря на это, он не смог удержаться от второй порции, третьей, четвертой, за которой последовал пятый глоток...

Блюдо было острым, без сомнения, но рыба была такой нежной и мягкой, что, казалось, таяла у него во рту. Освежающий хруст зеленого лука был неотразим и заставлял его гоняться за этим опытом снова и снова. Великий старейшина Фэн в итоге покраснел и вспотел от остроты, но разве его это волновало? Люди, которые заботятся о внешнем виде, не могут должным образом наслаждаться хорошей едой, ах!

Пока великий старейшина Фэн наслаждался едой, Ши Ю от нечего делать открыла нефритовую шкатулку. Внутри лежали три свежих зеленых листочка. Длинные и тонкие, они источали безошибочно узнаваемый аромат чая. В тот момент, когда она вдохнула их аромат, ее охватило чувство покоя и умиротворения.

- Это Чай Просветления, - сказал старик Фэн со спокойным достоинством, даже после того, как в одиночку очистил целую тарелку сычуаньской рыбы-пашот. Он промокнул рот носовым платком, оставив красные пятна на ткани, и сказал, - Не занимайся самосовершенствованием весь день, время от времени полезно немного отдохнуть. Хорошая чашка Чая Просветления - отличный способ расслабить ум. Ты внесла большой вклад в клан Фэн. Настолько, что нам неловко предлагать другие вещи из нашей сокровищницы. Единственное, что у нас есть, что сравнимо с Бессмертным Нефритовым Лепестком Лотоса, - эти три листа Чая Просветления. Чай Просветления обладает свойством очищать ум. Если ты когда-нибудь столкнешься с узким местом в процессе культивирования, Чай может помочь преодолеть барьеры и достичь просветления.

Ши Ю уставилась на три обычных на вид листа в своей руке. Так это и есть Чай Просветления?

Она собиралась расспросить подробнее, но великий старейшина Фэн уже ушел. Совершенно неожиданно голос Толстого Кота прошипел ей в ухо:

- Быстро, принеси Чай Просветления в пространство!

\*Львиная голова

\*Пряжка из трех нитей - рецепт, приготовленный из мелко нарезанной ветчины, курицы и побегов бамбука, красиво уложенных в миску с грибом на дне. После приготовления на пару с хорошим суповым бульоном миску переворачивают на тарелку. Когда миску уберут, грибная "пряжка" будет сверху, а из-под нее будут вытекать три нити ветчины, курицы и бамбука.

рецепт показан здесь

<https://www.youtube.com/watch?v=3ZS4EHL0LkM>

\*Баклажан-хризантема

\*Сычуаньская рыба-пашот

<http://tl.rulate.ru/book/13864/1629106>